



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAKLI VE MANTARLI HAZIR YUFKA PİZZASI

2 adet böreklik yufka
3/4 çay bardağı süt
3/4 çay bardağı su
3/4 çay bardağı sıvı yağ
İç malzeme;
500 gram kuzu kulağı
500 gram kültür mantarı
1 adet kuru soğan
1-2 yemek kaşığı yağ
1-2 damla limon suyu
Üzeri için;
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet yumurta sarısı

Mantarlar temizlenip yıkanır ve dilimlenir. Limonlu suda 10 dakika kadar haşlanır, suyu süzülür. Kuzu kulakları iyice yıkanıp suyu süzülerek yemeklik doğranır. Yemeklik doğranmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuzu kulakları eklenip kavurmaya devam edilir. Kuzu kulakları iyice sönünce mantar eklenir. Tuz ve kırmızı pul biberle tatlandırılıp bir süre pişirilir. Ocak kapatılıp soğumaya bırakılır. Süt, su ve yağ çukur bir kaptaki karıştırılıp sos hazırlanır. Yuvarlak küçük bir fırın kabına yağlı kağıt serilir. Birinci yufka kenarları dışarı sarkacak şekilde fırın kabına yerleştirilir. Fırça ile yufkanın üzerine sos sürülür. Diğer yufka parçalara bölünüp her bir katına sos sürülerek yerleştirilir. Kenar fazlalıkları da sos ile ıslatılıp rulo şeklinde katlanıp tepsinin kenarlarına yerleştirilir. (Pizza kenarı gibi) Hazırlanan kuzu kulaklı karışım üzerine yayılır, kaşar peyniri rendesi serpilir. Kenardaki yufkaya yumurta sarısı sürülür ve 170-180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

